

Commis de cuisine saison d'hiver (H/F)

75008 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Entreprise : Groupe hôtelier de renommée internationale
Lieu : Stations de montagne de renom (Savoie / Haute-Savoie / Isère)

Le poste

ATTENTION - À LIRE AVANT DE POSTULER : Cette offre s'adresse exclusivement à des candidats disponibles pour une saison complète de 6 mois à la montagne, prêts à s'investir dans une vie en collectivité au sein d'un village/ resort, et capables de tenir des cadences très soutenues (forts volumes lors des services de restauration).

Rattaché(e) au Chef de Partie et au Chef de Cuisine, vous participez activement à la production culinaire destinée à l'ensemble des points de restauration haut de gamme de l'établissement (buffets thématiques, restaurants de spécialités, événements).

- Mise en place : Assurer la préparation des matières premières (épluchage, découpe, taillage, pesées) dans le respect strict des fiches techniques.
- Production : Réaliser les préparations de base, participer au dressage des buffets et à l'envoi des plats pendant les services à fort volume.
- Hygiène & Sécurité : Appliquer scrupuleusement les normes HACCP (nettoyage des postes de travail, désinfection, traçabilité des produits, gestion des étiquetages).
- Entretien : Participer au nettoyage complet de la cuisine, de la plonge et des zones de stockage en fin de service.
- Esprit d'équipe : Participer activement à la vie collective du resort et maintenir une cohésion forte au sein de la brigade.

Type de contrat : CDD Saisonnier à temps plein de 6 mois (Saison d'Hiver complète)
Package : Logement de fonction assuré + Restauration en pension + Prise en charge des transports + Accès aux infrastructures

Le profil recherché

Nous recherchons des profils motivés, rigoureux et prêts à s'adapter au rythme de l'hôtellerie saisonnière haut de gamme.
Formation / Expérience : CAP / BEP / BAC Pro Cuisine ou une première expérience réussie dans un établissement haut de gamme